

Pays d'Astrée

p. 10
La viticulture
en Pays d'Astrée !

p. 17

Multimédia

Le nouveau site internet
de la Communauté de
communes



Portraits

Eléonore Cremonese
et Diego Gatte

p. 21



Communauté de communes

Pays d'Astrée

Le magazine de la Communauté de communes
N° 16 - janvier 2013

**TOUJOURS
EN CONTACT !**

Ce magazine est le vôtre, n'hésitez pas à nous faire part de vos remarques et suggestions en nous adressant un courriel à l'adresse suivante :

info@pays-astree.com



p. 10

DOSSIER

La viticulture en Pays d'Astrée

La vigne : le cœur de notre terroir

Elle s'offre à nous, majestueuse, généreuse, lumineuse, pleine d'éclats sur les coteaux situés en bordure occidentale de la plaine du Forez, le plus en amont de la vallée de la Loire. Etablie en partie sur des buttes basaltiques issues notamment d'un des plus vieux volcans de France, le Montaubourg, de 60 millions d'années notre aîné, elle recèle des trésors qui font de l'appellation « Côtes du Forez », un vin aujourd'hui de grande qualité.



p. 4

L'entract' fait peau neuve
pour ses 25 ans



p. 16

Un salon pour l'économie locale
en Pays d'Astrée (SELPA)



p. 20

Le succès pour
nos écrivains locaux

p. 4 [COMMUNAUTÉ DE COMMUNES] **OUVERTE**
> Un nouveau cinéma !
> Une grappe d'associations

p. 6 [COMMUNAUTÉ DE COMMUNES] **DURABLE**
> Sydemer
> Marché de collecte
> Conteneur recyclage
> Calendrier des animations tri
> Calendrier des collectes
> Fourrière animale

p. 9 **VUES DE LA** [COMMUNAUTÉ DE COMMUNES]
> Projet gymnase
> Pôle Petite Enfance à Marcilly-le-Châtel
> Contrat Territorial de Développement

p. 10 [COMMUNAUTÉ DE COMMUNES] **DOSSIER**
> La viticulture en Pays d'Astrée

p. 16 [COMMUNAUTÉ DE COMMUNES] **LA VIE**
> SELPA
> Du changement à la Maison des Services des Monts du Forez
> Nouveau site internet de la Communauté de communes
> Bienvenue aux nouvelles entreprises

p. 18 [COMMUNAUTÉ DE COMMUNES] **TERRE D'ICI**
> L'avenir de Goutelas
> Chemins de L'Astrée en scène et en musique
> Mise en place de la passerelle de la Baume
> Pleins feux sur des écrivains locaux

p. 21 **ILS FONT LA** [COMMUNAUTÉ DE COMMUNES]
> Portraits : Eléonore Cremonese et Diégo Gatte

p. 22 **RÉTRO**
> Evénements en image

p. 24 **A TRAVERS LA** [COMMUNAUTÉ DE COMMUNES]
> Agenda
> Brèves
> Adresses utiles

Communauté de communes

**Pays
d'Astrée**

« La Communauté de communes du Pays d'Astrée défend les intérêts communs aux 18 communes membres » »



Développement
économique

Environnement

Tourisme
et culture

Services à la population

Editorial



Visite de Mme la Préfète en Pays d'Astrée - Château de Goutelas le 9 novembre dernier

En ce début d'année, je vous présente mes meilleurs vœux, pour vous-même, votre famille et tous vos proches.

Ce bulletin est le reflet de l'activité et des actions menées dans notre communauté de communes du Pays d'Astrée. Nous avons comme d'habitude choisi un thème central : dans ce numéro, c'est la viticulture. Il s'agit d'une activité ancestrale qui contribue à notre économie locale, au maintien de l'emploi sur notre territoire, à la qualité des paysages et à son attractivité. En ces temps difficiles que nous vivons, nous devons être solidaires et fiers de notre Pays d'Astrée : soyons tous des ambassadeurs de nos 18 communes.

Le 9 novembre dernier, nous avons reçu Madame la Préfète de la Loire, Fabienne BUCCIO au château de Goutelas, propriété de la communauté de communes. A cette occasion, nous avons présenté à Madame la Préfète les actions que nous menons dans beaucoup de domaines : développement économique, aménagement de l'espace et mise en valeur de l'environnement, gestion d'équipements sportifs et culturels, action sociale en faveur de l'enfance et de la jeunesse, collecte des déchets ménagers et assimilés, politique de l'habitat... Elle nous a consacré toute sa journée (réunion de travail le matin, déjeuner et visites sur le terrain l'après-midi). Elle a été surprise par notre dynamisme et la qualité des

équipements que nous lui avons fait visiter : le château de Goutelas qui conjugue activité économique et activité culturelle, le chantier du nouvel hôpital, le parc intercommunal d'activités de Champbayard, la cité scolaire (675 collégiens et 275 lycéens), le complexe sportif intercommunal.

Nous avons fait part à Madame la Préfète des difficultés que nous rencontrons dans la gestion de nos communes : application de nouvelles normes trop nombreuses et changeantes, application de lois qui ne tiennent pas toujours compte des réalités locales dans un contexte budgétaire de plus en plus contraint...

Les problèmes ne manquent pas, mais nous ne baissons pas les bras et nous sommes déterminés à poursuivre nos efforts pour aller de l'avant et préparer l'avenir du Pays d'Astrée.

Lucien Moullier

Président de la Communauté de
communes du Pays d'Astrée
Conseiller Général de la Loire
Maire de Boën-sur-Lignon



Naissance d'un pôle culturel !

Situés à quelques encablures les uns des autres, le cinéma L'entract', la maison « Lafay » et le ténement « Alsace Lorraine » formeront à eux trois un nouvel espace associatif sur notre territoire. Il offrira une pluralité des services autour de valeurs et d'échanges culturels diversifiés. Ce projet d'aménagement entre dans le cadre de la politique d'animation de notre Communauté de communes afin de promouvoir sa qualité de vie.

L'entract' a fait peau neuve pour ses 25 ans !



Il occupait déjà une place singulière dans le paysage culturel de notre territoire. Il devient aujourd'hui un lieu culturel incontestable doté d'un équipement exceptionnel.

Son jeune et dynamique Président Axel Ducreux nous parle du nouvel aménagement du complexe cinématographique inauguré au mois de septembre dernier.

Pays d'Astrée : « Pourquoi avoir lancé ce projet de réhabilitation ? »

Axel Ducreux : « Nous avons pris la décision d'effectuer des travaux en 2009. L'étroitesse du hall d'entrée ne nous permettait pas d'organiser des animations autour des projections. La configuration de l'équipement ne favorisait pas l'accès des personnes à mobilité réduite. Nous avons donc lancé une pré-étude réalisée par un économiste qui a confirmé la viabilité du projet. Les travaux ont débuté en mars 2012 pour se terminer en juillet. Ils ont été réalisés en deux tranches. La première permettait en parallèle l'exploitation du cinéma. La deuxième nous a obligés à fermer l'ensemble de l'équipement au public.

Nous avons été accompagnés par un cabinet d'architecte, une décoratrice d'intérieur, et des entreprises locales. Le résultat est sans équivoque. Nous pouvons nous targuer de bénéficier d'un équipement de grande qualité sur le territoire ».

Pays d'Astrée : « Quels sont les nouveaux objectifs du complexe ? »

Axel Ducreux : « Nous souhaitons satisfaire tous les publics. Aussi nous diffusons des films d'Art et d'Essai comme des films à succès. La volonté de l'équipe est de compléter l'offre par le biais de spectacles vivants, de créer un festival du cinéma en partenariat avec les associations culturelles locales, de proposer notre équipement notamment notre hall d'accueil aux entreprises ou associations pour leurs réceptions ou expositions.

Nous comptons atteindre la barre des 12 000 à 15 000 visiteurs par an ».

Contact

**L'entract' - 23 rue Alsace Lorraine
42130 Boën sur Lignon
Répondeur 04 77 24 15 50
www.cinema-entract.com**

Hall d'accueil équipé d'une nouvelle caisse d'enregistrement

Ancien projecteur 35 mm déroulant des bobines de plus de 4 km

EN CHIFFRES

- Coût des travaux : 367 000 € HT
- Financement : CNC (Centre National du Cinéma) 20.6%, Région Rhône Alpes 40.7%, Communauté de communes 15.6%, L'entract' 23%.
- Coût du projecteur numérique : 83 000 € HT
- Financement : CNC, Région Rhône Alpes, Conseil général de la Loire, L'entract'



Salle de réception ou d'exposition.

LE SAVIEZ-VOUS ?

- 60 bénévoles donnent de leur temps à L'entract'.
- Guy Couturier, Vice-président en charge des travaux, Jean Pennaneach, Vice-président en charge de l'animation, Jean-François Mourlevat, trésorier assurent les fonctions du bureau.
- Le cinéma est ouvert tous les jours. Des séances sont organisées pour les seniors et des après-midis goûter pour les plus petits.
- 50% des recettes d'un film sont reversées au distributeur
- La billetterie est contrôlée très étroitement par le CNC (Centre National du Cinéma)



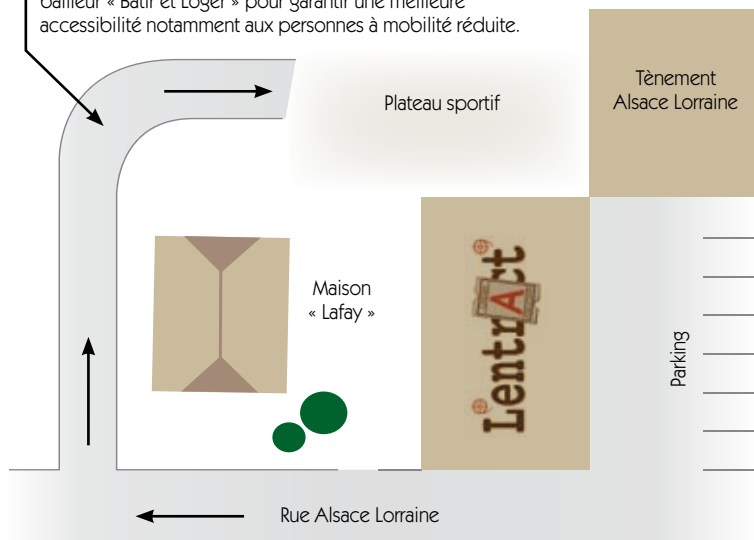
Guy Couturier, Vice-président et Jean-François Mourlevat, trésorier

LES ÉTAPES du cinéma

- > **1909** : construction d'une salle de spectacle avec gradins, initiée par le père Boudarel en accord avec la famille De Chabert.
- > **1925** : la salle se dote d'un appareil de cinéma muet
- > **1932** : projection du 1^{er} film parlant « le Chanteur de Séville »
- > **1940** : la censure s'effectue au niveau de l'Etat français qui donne son accord pour la projection des films et de la paroisse qui coupe des passages considérés « immoraux »
- > **1950** : vente des bâtiments par le marquis De Laffont Chabert à une société immobilière et réalisation de gros travaux de modernisation.
- > **1954** : la société immobilière consent un bail de 15 ans au comité des œuvres paroissiales
- > **1974** : les locaux sont prêtés au cinéma « le Foyer » par l'association immobilière paroissiale qui les détient. Georges Mourlevat prend la présidence de l'association.
- > **1974-1986** : (les années Gauchon) Après un fonctionnement au ralenti, la fréquentation se développe à nouveau, des investissements sont réalisés, écran, rideau de scène mécanisé, fauteuils...
- > **1987** : le cinéma « le Foyer » rompt tous liens avec l'Association immobilière paroissiale et devient L'entract. Cette dernière signe un bail emphytéotique avec la ville de Boën sur Lignon.
- > **A partir de 1997** : Des chantiers de modernisation de l'équipement sont réalisés. L'équipe composée de 60 bénévoles propose des films variés à grand succès ou des films d'Art et d'Essai.
- > **2007** : L'entract bénéficie du label « Art et Essai »
- > **2012** : le cinéma fête ses 25 ans avec l'avènement d'un projecteur numérique 3D qui remplace le projecteur 35 mm et la réalisation des travaux de réhabilitation du hall.

Plan de la nouvelle grappe d'associations autour de L'entract :

Accès par voie communale : la Communauté de communes s'est rendue propriétaire d'une partie de la parcelle du bailleur « Bâtir et Loger » pour garantir une meilleure accessibilité notamment aux personnes à mobilité réduite.



Une nouvelle grappe d'associations autour de L'entract' !



Suite au diagnostic réalisé fin 2011 par le bureau d'étude « ARP », une synthèse a permis d'identifier les disponibilités en termes de bâti et les besoins en espace des associations du territoire afin de leur

permettre de proposer leurs services dans de bonnes conditions. Ainsi la maison « Lafay » propriété nouvelle de la Communauté de communes située à proximité du cinéma L'entract', accueillera dès le mois de septembre 2013, l'école de musique du Pays d'Astrée, tandis que non loin de là, le tènement nommé « Alsace Lorraine » abritera les locaux de l'APIJ*, du basket à l'étage et de l'aide alimentaire au rez-de-chaussée. Retour sur ce projet avec Jérôme Venet, technicien à la Communauté de communes du Pays d'Astrée.

Pays d'Astrée : « Quel est l'origine de ce projet intercommunal ? »

Jérôme Venet : « L'APIJ*, la MJC**, l'école de musique du Pays d'Astrée, n'avaient plus les moyens de travailler dans de bonnes conditions.

L'étude commanditée par la Communauté de communes au cabinet « ARP » a démontré :

- la pertinence de la réhabilitation du tènement « Alsace Lorraine », situé au fond du parking du cinéma L'entract' et ouvrant des possibilités de construction ou aménagement du plateau sportif attenant.
- la pertinence de l'acquisition de la maison « Lafay » contiguë, alors en vente.

L'intérêt suscité d'une centralisation de locaux d'associations identifiés auprès de la population comme pôle culturel à proximité de L'entract' apparaissait comme une occasion immanquable ».



Maison Lafay et Tènement Alsace Lorraine

Pays d'Astrée : « Quels sont les types de travaux prévus ? »

Jérôme Venet : « L'essentiel des travaux de la maison « Lafay », seront des travaux d'amélioration de l'acoustique, d'aménagement des pièces et de mise aux normes pour recevoir du public sur 3 niveaux d'environ 80 m². Ils seront finalisés pour la rentrée de septembre 2013. Pour le tènement « Alsace Lorraine », les travaux, sur une surface de 2 x 135m², porteront sur un renforcement du bilan des performances énergétiques, isolation par l'extérieur avec ravalement de façade, changement des menuiseries en double vitrage, modification des tuiles et de la zinguerie, isolation des combles....

Le bail emphytéotique signé à l'époque par la ville de Boën sur Lignon avec l'association immobilière paroissiale propriétaire du tènement « Alsace Lorraine » est en passe d'être transféré à la Communauté de communes du Pays d'Astrée ».

LE SAVIEZ-VOUS ?

- L'essentiel des subventions portent sur l'amélioration des performances énergétiques. La Région Rhône Alpes au travers des Pays du Forez est sollicitée pour soutenir financièrement l'opération à hauteur de 40%.
- l'association d'escrime qui occupait le Rez-de-chaussée du tènement « Alsace Lorraine » est désormais installée au 1^{er} étage de Môm' Astrée à Sainte-Agathe la Bouteresse, aménagé par la Communauté de communes.

EN CHIFFRES

- Coût d'acquisition de la maison « Lafay » par la Communauté de communes : 176 000 €
- Coût des travaux de la maison « Lafay » : en cours d'estimation
- Coût des travaux du tènement « Alsace Lorraine » : 155 500 € TTC maxi

*APIJ : Association pour l'Intercommunalité des Jeunes
**MJC : Maison des Jeunes et de la Culture

Que faire de nos déchets ?

Notre mode de vie entraîne un accroissement de nos déchets jetés.

La problématique actuelle de la gestion des déchets réside donc non seulement dans leur recyclage, mais également dans leur réduction à la source.

Réduire, réutiliser, recycler, valoriser

Plus de 800 millions de tonnes de déchets sont produits en France par les entreprises ou les ménages. Selon leur type, les déchets ménagers sont aujourd'hui mis en décharge (43%), incinérés (42 %), compostés ou méthanisés (8%) ou recyclés (7%). Toutefois, la quantité de déchets ménagers à traiter par les collectivités ne cesse d'augmenter alors que la capacité d'élimination devient critique.

Le SYDEMER* a fait son choix



Comme nous vous l'indiquions sur le magazine n°15, nos déchets résiduels sont confiés à une société, propriétaire et exploitante de l'Installation de Stockage de Déchets Non Dangereux (ISDND) de Borde Matin à

Roche-la-Molière près de Saint-Etienne. Aucune valorisation des déchets ménagers résiduels n'est effectuée sur ce site dont la durée de vie est limitée à 2026. L'enjeu pour le SYDEMER est donc de mettre en place, avant cette échéance, une filière de valorisation-traitement plus vertueuse pour l'environnement.

Après analyses comparatives, restitution des études, phase de concertation publique, ce dernier vient d'acter au mois de juillet 2012 le choix de filière qui définira l'avenir du traitement de nos déchets ménagers sur le sud de la Loire pour les prochaines décennies.

Pierre Drevet, Maire de Sainte-Agathe la Bouteresse et membre du bureau du SYDEMER pour la Communauté de communes du Pays d'Astrée évoque le choix de la future filière de traitement des déchets ménagers et assimilés résiduels du Stéphanois et du Montbrisonnais.

« Le SYDEMER mettra en place un Pré traitement mécano biologique (PTMB), sur 1 ou 2 sites. La fraction organique issue du PTMB sera traitée par méthanisation**, permettant de récupérer de l'énergie sous forme de biogaz et de produire du compost valorisable en agriculture.

La fraction non organique issue du PTMB, ainsi que les autres déchets résiduels seront traités par une filière de préparation / valorisation de Combustible Solide de Récupération (CSR)***.

La part non combustible des déchets qui aura été extraite au cours de la préparation de CSR sera traitée par enfouissement.

La prochaine étape de travail visera à rechercher et à déterminer le(s) site(s) d'implantation de ces installations ».

* SYndicat mixte d'étude pour le traitement des DEchets MEnagers et assimilés Résiduels du stéphanois et du Montbrisonnais

** La méthanisation (ou digestion anaérobie) est le processus naturel biologique de dégradation de la matière organique en absence d'oxygène. Il se retrouve dans les sédiments, les marais, les rizières, ainsi que dans le tractus digestif de certains animaux : insectes (termites) ou vertébrés (ruminants...). La matière organique dégradée se retrouve principalement sous la forme de biogaz (à plus de 90 %).

*** Le CSR est un combustible de substitution préparé, grâce à des processus de tri et de broyage, à partir des déchets qui ont un fort pouvoir calorifique. Il est composé principalement de petits morceaux de papier, de plastique, et de textile ; le CSR est stable et sec, il peut être stocké et transporté facilement.



LE SAVIEZ-VOUS ?

La filière choisie permettra une réduction des impacts environnementaux par rapport à la situation actuelle, et augmentera de manière significative les niveaux de valorisation des déchets. Sur le plan social, elle pourrait générer environ 70 emplois.

Retrouvez toutes les informations relatives au projet du SYDEMER sur www.sydemer.fr



Broyeur déchets verts

LES ÉTAPES

de mise en œuvre de cette filière

- 1- Le Pré Traitement Mécano Biologique (PTMB) et la méthanisation seront mis en œuvre dans les 3 à 5 ans.**
- 2- La fraction non organique issue du PTMB sera valorisée sous la forme de Combustible Solide de Récupération (CSR). Le SYDEMER envisage à ce jour la valorisation du CSR de manière externalisée, dans le cadre d'un partenariat.**
- 3- Le SYDEMER créera son propre site d'enfouissement, de petite capacité, apte à accueillir la part non combustible de nos déchets qui ne sert pas à préparer le Combustible Solide de Récupération. A noter que, conformément à la réglementation, ce site ne pourra voir le jour qu'après la fin de vie du site de Roche la Molière.**



Le centre de tri de Firminy.

À NOTER

La 7^{ème} campagne de broyage de nos déchets verts a eu lieu le 30 novembre et 1^{er} décembre dernier. 430 tonnes de broyats ont été réalisées et distribuées auprès de 7 agriculteurs du Pays d'Astrée.

Nouveau marché de collecte des déchets ménagers et redevance éco-responsable

Ludovic Buisson, 1^{er} Vice-président de la Communauté de communes en charge de l'environnement et du développement durable.

« Le marché public de collecte des déchets ménagers, entrepris en 2007

avec deux autres collectivités locales, Feurs en Forez et la Communauté d'Agglomération Loire Forez arrive à échéance. Une réflexion est en cours pour élaborer un nouveau marché sur 5 ans conjointement avec la Communauté de communes de Feurs en Forez. L'augmentation des coûts de collecte et de traitement de nos ordures ménagères non recyclables apparaît inéluctable. Les coûts qui avaient pu être négociés sur le précédent marché ne seront pas reconduits. La prolongation par avenant de notre marché est en négociation et des hausses annoncées. Aussi, notre budget 2013 va devoir faire face à une hausse de ses dépenses ce qui explique la hausse de la redevance que nous avons été contraints de proposer, et qui a été votée à l'unanimité des 48 élus présents.

LE CALENDRIER

du nouveau marché de collecte

- **Janvier 2013** - consultation
- **Mai 2013** - attribution
- **Septembre 2013** - mise en service

Redevance éco-responsable

Les orientations de la loi Grenelle 1 et 2 imposeront dès 2015, une part de tarification incitative des déchets non recyclables produits par chaque foyer.

L'objectif est en effet d'amener les administrés à produire moins de déchets non recyclables pour limiter le nombre de tonnage traité et donc les coûts. C'est bien là notre enjeu pour les années à venir : réduire la quantité d'ordures ménagères dans nos poubelles.

Afin d'élaborer un système plus juste et plus équitable pour chaque foyer, nous sommes assistés dans notre réflexion par le cabinet « Indigo » qui réalise une étude portant sur une éventuelle mise en place d'une redevance éco-responsable. Cette redevance ne se mettra en place qu'au 1^{er} janvier 2016, toutefois cette option sera intégrée dès le nouveau marché, comme vient de le décider le conseil communautaire. En conclusion, les modalités de mise en place de cette redevance ne sont pas encore toutes arrêtées mais le fonctionnement actuel en porte à porte sera conservé en tenant compte du nombre de levées. »

Les phases de réflexion du cabinet d'études "Indigo"

1- Diagnostic du territoire (Pays d'Astrée et Feurs en Forez)

Présentation des scénarii possibles pour la mise en place d'une redevance éco-responsable.

2- Etude financière et technique des scénarii

- > Réflexion sur une redevance éco-responsable sur le volume du bac présenté lors des levées en porte à porte.
- > Réflexion sur une redevance éco-responsable sur le volume des déchets présentés en point d'apport volontaire.
- > En parallèle, une réflexion poussée est entreprise pour inciter les administrés à utiliser le compostage.

*Redevance : MODE D'EMPLOI

La REOM (Redevance d'Enlèvement des Ordures Ménagères) a pour objet de financer le service de la collecte et du traitement des ordures ménagères, le tri sélectif ainsi que la gestion et l'exploitation de la déchèterie.

La part de la redevance pour l'année 2013 est fixée à 90 euros

Pour mémo :

- 1 part : 1 personne dans le foyer
- 2 parts : 2 personnes
- 2.5 parts : 3 personnes
- 3 parts : au-delà de 4 personnes



Des conteneurs pour recycler vos mobiles !

Des conteneurs destinés à recycler vos mobiles* et vos cartouches d'encre sont installés dans les mairies de Boën sur Lignon, Marcilly le Châtel, Montverdun, à la Communauté de communes (17 rue de Roanne à Boën sur Lignon) et à la déchèterie communautaire de la Presle à Arthun.

N'hésitez pas à adopter les « éco gestes » pour l'avenir de nos enfants !

*En partenariat avec Orange

Les rendez-vous à ne pas manquer !

La Communauté de communes vous propose par le biais d'Alain Corvi, ambassadeur du tri d'aborder chaque mois sur le marché de Boën sur Lignon des thématiques sur le recyclage des déchets.

RDV les jeudis :

- **10 janvier** : le tri en général, le carton
- **14 février** : DEEE*, lampes, piles, cartouches d'encre

- **14 mars** : tri des plastiques, emballages métalliques etc...
- **11 avril** : réduire nos déchets, consommons autrement.
- **9 mai** : le compostage
- **13 juin** : le tri en général
- **11 juillet** : tri des plastiques en général

*DEEE : Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques



A NOTER

LES HORAIRES 2013 DE LA DÉCHÈTERIE

Horaires été :

Lundi : de 9h à 12h et de 14h à 18h30
Mardi, mercredi, jeudi : 14h à 18h30
Vendredi et samedi : de 9h à 18h (sans interruption)

Horaires hiver :

Lundi, mercredi, vendredi et samedi : 13h30 à 17h30
Vendredi et samedi de 9h à 12h

Changement des horaires dès le 1^{er} lundi suivant le changement d'heure légale.

Calendrier de la collecte sélective 2013

Sortie de la caissette ou du bac jaune
la veille au soir ou avant midi

Lundi après-midi	
Saint-Etienne le Molard Sainte-Agathe la Bouteresse	Semaines paires
Bussy Albieux Saint-Sixte	Semaines impaires
Mardi matin	
Marcilly le Châtel Montverdun	Semaines impaires
Mardi après-midi	
Marcoux Trelins	Semaines paires
Mercredi après-midi	
Ailleux Cezay Débats-Rivière d'Orpra L'Hôpital sous Rochefort Leigneux Saint-Laurent Rochefort	Semaines impaires
Jeudi après-midi	
Sail sous Couzan	Semaines impaires
Vendredi matin	
Boën sur Lignon Arthun Sainte-Foy Saint-Sulpice	Semaines paires Semaines impaires Semaines impaires



Pour tous renseignements contactez la
Communauté de communes du Pays d'Astrée,
17 rue de Roanne à Boën sur Lignon
au **04 77 97 79 00**

Fourrière animale... un nouveau service !



Au 1^{er} janvier 2013, un nouveau service de « fourrière animale » est financé et mis en place par la Communauté de communes.

Au préalable, la Communauté de communes utilisait un moyen mis en place par la Communauté d'agglomération Loire Forez à la déchèterie de Savigneux.

Un nouveau prestataire, la pension canine et féline du domaine des Mûriers, Monsieur Davim, habilité, apte à l'accueil et à la garde de chiens et chats trouvés errants ou en état de divagation assurera désormais ce service.

« La pension canine et féline a été créée en 2007 sur 9 800 m². Elle est dotée de 15 box de 6 m² isolés du soleil et de la pluie et entourés d'un grand parc. Les box de la fourrière et ceux de la pension sont indépendants les uns des autres.

Les communes acheminent leurs chiens trouvés errants ou en état de divagation sur le domaine mais je peux également me déplacer pour les capturer (coût à charge de la commune). J'effectue ensuite les recherches pour retrouver le propriétaire puisque le lecteur de puce nous permet d'accéder à la centrale canine.

Lors de la récupération de son animal, le propriétaire s'acquitte des frais de dossier, d'hébergement et d'entretien.

A l'issue d'un délai franc de garde de huit jours ouvrés, si l'animal n'est pas réclamé par son propriétaire, il est considéré comme

abandonné (l'abandon d'un animal est puni de 2 ans d'emprisonnement et 30 000 euros d'amende).

Il est ensuite transmis à la SPA, tatoué s'il ne l'était pas auparavant ».

Contact

**Fourrière et pension animale
du domaine des Mûriers
Stéphane Davim**

Route de Chartres, les Mûriers
Saint-Etienne le Molard

Tél : 04 77 97 47 52 ou 06 60 15 96 23

EN CHIFFRES

L'adhésion à la fourrière à la charge de la Communauté de communes représente 0.42 € par habitant et par an.



PAROLE DE MAIRE

Jean-Luc Souzy

Maire de Sainte-Foy
Saint-Sulpice .

« Les maires sont souvent confrontés au problème de la divagation d'animaux, chiens et chats en particulier, situation qui est susceptible d'engager la responsabilité de la commune, si aucune mesure n'est prise pour y remédier.

Située en bordure de voies à très grande circulation (autoroute, route départementale...), Sainte-Foy Saint-Sulpice fait partie des communes fortement engagées dans cette problématique. En effet des personnes peu scrupuleuses y abandonnent

régulièrement et notamment pendant les vacances, leurs animaux. Un animal est considéré comme en état de divagation à partir du moment où il n'est plus sous la surveillance effective de son maître.

« Lorsque vous trouvez un animal errant sur une commune, il faut le signaler en mairie ».

La fourrière est une obligation légale pour toutes les communes. Lorsque le propriétaire est identifié, il lui appartient de récupérer son animal et de s'acquitter - conformément à la réglementation - des frais de garde. Une amende est prévue par la loi au cas où un propriétaire refuse de s'en acquitter ».

Le point sur...

Le Pôle Petite Enfance à Marcilly le Châtel

PAROLE D'ÉLU

Marie-Hélène Briat

conseillère déléguée
référente en charge de
ce projet et conseillère
municipale de Marcilly le Châtel.

« La structure regroupera :
- un multi-accueil de 18 places,
- un espace polyvalent qui accueillera les temps collectifs du Relais d'Assistants Maternels et l'accueil de loisirs maternels actuellement itinérant, le tout, sur un peu plus de 500m².
Cette opération de construction s'inscrit dans une démarche de qualité environnementale

du bâtiment pour répondre aux objectifs de maîtrise des énergies, de confort des usagers, de limitation des coûts de maintenance, d'une très bonne insertion paysagère et architecturale. La consultation des entreprises est en cours pour les marchés de travaux ».

LES ÉTAPES

La subvention de l'Etat, DETR (Dotation d'Équipement des Territoires Ruraux), n'a pas été obtenue en 2012 ; elle sera à nouveau sollicitée en 2013. Dès l'octroi de cette subvention, et avec le soutien du Conseil général de la Loire via le CTD (voir ci-contre), les travaux pourront commencer.

- **Mai 2013** : début possible des travaux
- **Septembre 2014** : ouverture

Contrat Territorial de Développement (CTD)

Lucien Moullier

Président de la
Communauté de
communes du
Pays d'Astrée.

« Conclu entre le
Conseil général de la Loire
et notre collectivité, le Contrat Territorial de Développement s'articulera sur 4 ans autour de 3 actions :

- le Pôle Petite Enfance de Marcilly le Châtel
- le Château de Goutelas
- le gymnase intercommunal

Après une phase de négociation avec le Conseil général, 600 000 euros seront alloués au CTD.

Sans l'octroi de cette somme, ces actions ne pourraient pas être engagées et portées par notre Communauté de communes seule. La validation du CTD est effective depuis le 21 décembre 2012 ».

Conseil général
LOIRE
EN RHÔNE-ALPES

Le projet de remise à niveau du complexe sportif intercommunal

PAROLE D'ÉLU

Ludovic Buisson

1^{er} Vice-président de
la Communauté de
communes et Maire de
Sail sous Couzan.

« Le magazine n°14 faisait déjà état de ce projet de remise à niveau de cet équipement sportif appartenant à la Communauté de communes. D'un montant prévisionnel maximal de 850 000 € HT, l'avant projet prévoit :

- la **rénovation globale du bâtiment de l'ancien gymnase avec la réalisation de vestiaires supplémentaires** avec blocs douches et sanitaires correspondants et changement du chauffage, un changement du sol sportif, la réalisation de rangements, la rénovation de la salle d'arts martiaux, l'amélioration de l'acoustique du plateau omnisports.
- la **réalisation d'une aire d'athlétisme** avec 5 à 6 couloirs de course sur 100 m, 1 sautoir en sable et 2 pistes de triple saut, une zone de stockage du matériel (25 m²)
- l'**extension du nouveau gymnase** avec la réalisation de locaux techniques, 300 m² nécessaires, dont une partie dédiée au matériel

de gymnastique, vestiaires, sanitaires, la création d'une salle de rangement (100 m²), d'une salle de réunion...

L'accessibilité aux personnes à mobilité réduite sera bien entendu garantie sur l'ensemble des projets, compte tenu du « diagnostic d'accessibilité » réalisé en interne.

Son financement s'effectuera en partie au travers du CTD (Contrat Territorial de Développement, voir ci-contre) mis en place par le Conseil général de la Loire. Des subventions seront sollicitées auprès de l'Etat et de la Région Rhône-Alpes, dès l'étude terminée par l'équipe de maîtrise d'œuvre sous la houlette de M. Cremonese. De l'obtention des subventions dépendront le contenu et le calendrier du projet final ».

A SAVOIR

La Communauté de communes s'est dotée d'un DEA, Défibrillateur Entièrement Automatique mobile qui peut être utilisé par les associations ou les communes à l'occasion de manifestations sportives, festives...



Contact

Gilles Fourny au gymnase intercommunal
au **04 77 24 24 08** ou **06 47 24 04 99**
Prêt sur réservation uniquement.

La vigne : le cœur de notre terroir !

Elle s'offre à nous, majestueuse, généreuse, lumineuse, pleine d'éclats sur les coteaux situés en bordure occidentale de la plaine du Forez, le plus en amont de la vallée de la Loire. Etablie en partie sur des buttes basaltiques issues notamment d'un des plus vieux volcans de France, le Montaubourg, de 60 millions d'années notre aîné, elle recèle des trésors qui font de l'appellation « Côtes du Forez », un vin aujourd'hui de grande qualité.

Le vignoble des Côtes du Forez est situé sur 17 communes de la plaine du Forez au centre du département de la Loire qui a la chance de bénéficier au nord des Côtes Roannaises et au sud du vignoble de Chavanay qui produit en bordure de la vallée du Rhône, les crus de Saint-Joseph et Condrieu.

Le vignoble forézien est ancien puisque celui de l'Annet à Boën sur Lignon est déjà cité dans une charte du cartulaire de l'Abbaye de Savigny de 980. Les vignes de Chozieux sont connues dès 1024, Chaptut en 1252.

Le vignoble fut sûrement créé par les ordres monastiques, notamment aux prieurés dépendant de Cluny et développé par les comtes du Forez. Les témoignages de l'essor de la vigne abondent. Ainsi en 1606, Anne d'Urfé, écrit : " Boën est une petite ville dans un fonds où il y a un bon vignoble surtout au lieu appelé Courbine qui produit du fort bon vin, mesmes sur l'arrière-saison".

Il atteint sa superficie maximale à l'époque de la crise phylloxérique : 5 043 hectares en 1885. Aujourd'hui, la superficie de production est d'un peu plus de 170 hectares. La majeure partie des terrains viticoles proviennent presque tous de l'altération des roches primitives, granites, gneiss, micaschistes et porphyres qui forment des sols argilo-siliceux, avec plus ou moins de cailloux pauvres en calcaire. On trouve également des terrains volcaniques (basalte) sur les communes de Marcilly le

Châtel, Marcoux et St-Georges Hauteville et Champdieu (Loire Forez). Le cépage des Côtes du Forez est le Gamay noir à jus blanc, vinifié du Rouge et du Rosé sec uniquement. Les vins rouges vinifiés en raisins entiers (semi-macération carbonique) sont des vins à la robe vive, aux arômes de fruits rouges, présentant une grande souplesse. Les cuvées, issues de vignes implantées sur des coteaux basaltiques, donnent des vins plus riches en tanins, plus corsés avec une bouche minérale qui en font la typicité.

Hormis la production des Côtes du Forez, les vignes hors zone d'appellation produisent un vin de Pays d'Urfé, ou IGP Urfé (Indication Géographique Protégée) en rouge (Gamay) et en blanc (Chardonnay, Viognier, Pinot gris, Rousanne) et une méthode traditionnelle rosée, la Moussette d'Astrée.

Paysage emblématique de notre territoire, le vignoble domine donc sa partie centrale. Toujours très soigné, il offre des configurations riches en termes de paysages. Dans le passé comme aujourd'hui, la viticulture tient un rôle économique majeur, mais elle est aussi une agriculture patrimoniale chargée de l'histoire des hommes et du territoire.

Un héritage culturel dont nous sommes fiers. D'ailleurs, aujourd'hui, ce qui reste de l'esprit « viticole », c'est cette convivialité, un mode de vie ouvert sur autrui, le courage d'entreprendre et de se remettre en question.



L'Appellation d'Origine Protégée (AOP)

Elle englobe 17 communes. Elle repose sur le Cépage gamay, raisin noir à jus blanc. Ce dernier est uniquement vendangé à la main ou à la machine, vinifié en rosés et en rouges à boire jeunes. Le rendement maximal : 52 hectolitres par hectare. La densité minimale de plantation est fixée par décret à 4000 ceps à l'hectare. En 1956, un arrêté du ministère de l'Agriculture réglemente la production de l'A.O.V.D.Q.S.*** sous l'appellation " Côtes du Forez ".

Classé A.O.C.* en 2000, devenu AOP** par la suite, son aire de production s'étend entre Montbrison et Boën-sur-Lignon. Avec la fourme de Montbrison, le Forez regorge ainsi de richesses en regroupant deux «AOP» sur un même territoire.

*AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

**AOP : Appellation d'Origine Protégée

***AOVDQS : Appellation d'Origine Vins Délimités de Qualité Supérieure

LE SAVIEZ-VOUS ?

La plaine du Forez était autrefois un territoire déshérité. La pollution des eaux provoquait des épidémies de paludisme.

Les habitants minés par les fièvres dues à des troubles digestifs portaient le surnom de "Ventres-jaunes" en rapport avec leur teint...

Ils consommaient ainsi du vin dont les acides aseptisaient l'eau et limitaient le foisonnement des germes.

INTERVIEW

André Patard

Président de la cave des vigneron Foréziens et viticulteur sur Sainte-Agathe la Bouteresse

de réseaux de commercialisation efficaces, la Cave des Vignerons Foréziens avec deux autres caves ont créé une Union Commerciale « l'Union Signé Vignerons » dont le but est de pouvoir accéder à des marchés où seul nous ne pourrions aller ».

« La cave des Vignerons Foréziens est créée en 1959, avec une première vinification en 1962. Nous avons d'ailleurs vinifié en 2012 la 50^{ème} récolte. Structurée en société coopérative agricole aux parts sociales détenues par les viticulteurs en fonction de leur surface cultivée, la cave a été créée pour mettre les moyens de vinification, de commercialisation en commun aux meilleures conditions.

Au fil du temps, la cave a permis d'aider les viticulteurs à conserver, voire développer leur activité viticole. Elle a participé indirectement au maintien des viticulteurs indépendants. Elle dispose aujourd'hui de moyens techniques, modernes et fonctionnels, difficiles, voire impossibles, à acquérir individuellement. Elle est mieux armée pour répondre aux très nombreuses exigences réglementaires et pour faire face commercialement à la concentration du négoce et de la distribution.

Aujourd'hui face à la restructuration du vignoble et à la lourdeur de plus en plus importante des investissements nécessaires à l'amélioration de la qualité et à la mise en place

Contact

Les Vignerons Foréziens
72 route de Montbrison à Trélins
Tél : 04 77 24 00 12
www.vigneronsforeziens.fr

CÔTES du FOREZ

Les Vignerons Foréziens



EN CHIFFRES

- **Plus de 50** emplois créés
- **4** salariés
- **40** coopérateurs
- **4000** hectolitres produits en 2011
- **2700** hectolitres produits en 2012 (effet de la grêle)
- **900 000** € de chiffre d'affaires réalisés

Les Côtes du Forez

- **1** cave coopérative
- **4** exploitants viticoles indépendants sur le territoire du Pays d'Astrée (4 sur le territoire de Loire Forez).

Une reconnaissance internationale

Les prix obtenus par nos Côtes du Forez, les distinguent de façon grandissante auprès des grands professionnels et des amateurs de vin.

- **Prix féminise de Beaune pour le vin blanc moelleux millésime 2011**
- **Prix du concours international du Gamay à Lyon pour le chardonnay moelleux 2011**
- **Coup de cœur du guide Hachette 2013 sur la tradition rouge 2011**
- **Concours Général Agricole PARIS 2012, Médailles d'or et d'argent respectivement pour la « cuvée des Loges » 2011 et la « Cuvée Montaubourg » 2011**



INTERVIEW

**Antoine
Cuisinier**

créateur avec Joanny
Patard du Musée des
Vignerons du Forez

L'idée nous trottait à l'esprit depuis quelques années déjà et en 1987, nous avons avec Joanny Patard sous l'égide de l'association « le Château de Boën », été à l'origine du « Musée des Vignerons du Forez » en lieu et place du château de Boën sur Lignon, bâtisse classée monument historique, construite en 1786 par une lignée d'architectes italiens les « DAL GABBIO » et propriété actuelle de la ville de Boën sur Lignon.

Le musée recèle 5000 pièces de collections proposées sous forme d'exposition permanente.

Il se découvre par le biais de moyens de médiation modernes, interactifs, attractifs et ludo-éducatifs :

- Des audio-guides ponctuent le parcours en chansons en patois du Forez assorties de discours d'anciens vignerons sur leur travail

- des maquettes illustrent la ferme forézienne et les loges de vignes
- des maquettes interactives présentent l'origine de la vigne, la géologie, l'AOC*
- des tiroirs nous remémorent les trésors d'autrefois
- des films évoquent le travail du vigneron en Pays d'Astrée
- des reconstitutions de scènes de vie forézienne, des jeux olfactifs ponctuent le parcours.

Les visiteurs mobilisent donc leurs 5 sens dans une atmosphère chaleureuse pour prendre connaissance d'un passé dans le Forez de 1850 à 1950.

Contact

Château de Boën
Musée des Vignerons du Forez
Place de la République
42130 Boën sur Lignon
Tél : 04 77 24 08 12
www.chateaumuseeboen.fr
contact@chateaumuseeboen.fr

**EN SAVOIR +**

Le Musée des Vignerons du Forez est aujourd'hui municipal.

Il est ouvert tous les jours sauf le lundi, du mois de mars au mois de novembre.

En période de fermeture, il est accessible uniquement aux groupes. L'accès est favorisé pour les personnes à mobilité réduite puisque le musée est labellisé « handicap ».



Mise en scène au Musée des Vignerons du Forez

Le Montaubourg

Point fort de notre patrimoine, situé sur un volcan vieux de 62 millions d'années près du tombeau de Bélizar sur la commune de Marcoux, le Montaubourg compte un vin AOP**, 100% volcanique et basaltique. Très prisées, ses vignes ont été sauvegardées grâce à l'association « Vignes et Patrimoine en Forez », constituée voici deux ans suite à la cessation d'activité de l'exploitant agricole.

L'exploitation de 6,7 ha, consacrée pour 50% à la vigne en terrasse, aurait été vouée à l'arrachage sans la contribution de partenaires : la Fédération viticole AOC* Côtes du Forez, la Coopérative des Vignerons Foréziens, la Chambre d'agriculture de la Loire, la Communauté d'agglomération Loire Forez, le Crédit Agricole, la Communauté de communes du Pays d'Astrée, la compairie gai barrelet et l'association des amis du château qui s'emploient à sauvegarder notre patrimoine, nos emplois, notre diversité de paysage... c'est un enjeu économique très important !

Le bureau de l'association :

Présidente, Danielle Moullier - Vice-Président, Jean-Marc Rondel
Trésorier, Bernard Mioche - Secrétaire, Gilles Thomas
Secrétaire adjoint, Robert Duclos

*AOC : Appellation d'Origine Contrôlée
**AOP : Appellation d'Origine Protégée

Aire géographique
de l'AOC Côtes
du Forez





Gilles Bonnefoy

Président de la
Fédération viticole
du Forez et viticulteur
sur Champdieu

Pays d'Astrée : « Pouvez-vous nous faire un état des lieux du vignoble du Forez ? »

Gilles Bonnefoy : « L'exposition est/sud-est, la plus courante est une exposition parfaite pour le cycle végétatif de la vigne. Les terrains viticoles sont essentiellement le produit de l'altération de granites, issus de l'érosion du Massif Central. Les plantations en coteaux permettent un meilleur drainage des pluies, et surtout l'inclinaison des sols assure un meilleur ensoleillement.

L'altitude moyenne des vignes entre 400 et 600 mètres, la faible pluviométrie, nous permettent de profiter des belles journées de soleil.

Le vignoble bénéficie donc naturellement d'un terroir et d'une climatologie appropriés pour une production de qualité.

Cette qualité, les viticulteurs ont souhaité la travailler pour l'optimiser. Ils ont obtenu une reconnaissance officielle de leur travail avec l'AOC* en 2000. Tout ce travail a été porté dès 1956 par le « Syndicat de défense des Côtes du Forez », devenu en 2000, « Fédération viticole du Forez », l'interlocuteur privilégié de l'INAO, (l'Institut National de l'Origine et de la qualité) et de tous les organismes de compétences et de contrôle. Dès lors, outre son rôle pilote, la fédération deviendra l'intermédiaire indispensable des organismes de contrôle et d'inspection. Reste aujourd'hui à travailler le positionnement de l'entité « Côtes du Forez ». Si les distinctions, les médailles d'or, des cavistes, restaurateurs, sommeliers nationaux pleuvent, la reconnaissance qualitative et géographique du grand public et des habitants du territoire est à conquérir. Pour être encore plus fort sur ce marché, trois fédérations, l'association viticole Roannaise, le syndicat des vins de

Pays d'Urfé et la fédération viticole du Forez, ont décidé de s'unir pour œuvrer de façon commune au développement de nos vignobles sous l'appellation « Vignoble Forez, Roannais aux racines de la Loire ».

Pays d'Astrée : « Quelles sont les objectifs de cette nouvelle entité ? »

Gilles Bonnefoy : « Nous avons décidé de créer une dynamique collective autour d'un programme d'actions s'inscrivant dans un PIDA (Programme Intégré de Développement Agricole) de 4 ans.

4 actions ont été définies :

- conforter les exploitations agricoles et maintenir les surfaces en vigne
- obtenir des vins de qualité en respectant l'environnement
- véhiculer une image positive en se positionnant commercialement par des actions de communication
- mutualiser les moyens pour être plus efficaces.

Pilotées par la Région Rhône-Alpes, soutenues par le Conseil général de la Loire et l'Europe, ces actions seront financées par ces trois partenaires. Le budget avoisine les 900 000 euros ».

*AOC : Appellation d'Origine Contrôlée



Yann Palais (président des Vins de Pays Urfé), Philippe Vial (Président de la Côte Roannaise) et Gilles Bonnefoy (Président des Côtes du Forez et élu président de la nouvelle structure « Vignoble Forez, Roannais aux racines de la Loire »)

Les Côtes du Forez en dégustation

Ne vous y trompez pas, le Côtes du Forez vous regarde droit dans les yeux, c'est un vin franc et fruité. Les sols dont il est tiré lui confèrent force et originalité.

• Côtes du Forez Rosé :

10 % du volume de l'appellation
Œil : souvent modérément teinté, d'un rosé tendre
Nez : groseilles, framboises avec parfois des notes d'agrumes
Bouche : attaque fraîche, pas de sensation de chaleur, souvent assez gras mais avec une nervosité équilibrant l'ensemble. Un rosé désaltérant dans lequel on apprécie fraîcheur et légèreté.

• Côtes du Forez Rouge :

90 % du volume de l'appellation
On peut ainsi résumer un style forézien : un Gamay à la robe rubis, aux arômes de fruits rouges bien marqués assortis de notes d'épices caractéristiques, à la structure souple. Cependant, la diversité des terroirs, l'âge des vignes ainsi que les techniques de vinification font que chaque cuvée possède ses propres caractéristiques.



Les vendanges 2012

Elles ont eu lieu dès le 25 septembre et ont permis de récolter 2 700 hectolitres contre 4 000 en temps normal. Le violent orage de grêle qui s'est abattu sur la vigne le 5 août dernier a mis à mal la vigne et la cuvée 2012 pour ce qui est de la quantité produite.



Alions faire un petit tour dans nos vignes...

Si la majorité des vignerons fait partie de la Cave coopérative des Vignerons du Forez, 4 viticulteurs ont choisi de vinifier et commercialiser eux-mêmes leur production.

Zoom sur les 4 viticulteurs indépendants du Pays d'Astrée...

Ils ont pour certains plus que d'autres subi le violent orage de grêle du 5 août dernier qui aura des répercussions sur les quantités vendues en 2013 mais leur passion du métier et leur volonté de produire des vins de qualité restent intactes.

Comme tous les autres viticulteurs du territoire, ils ont fait le choix de méthodes de culture respectueuses de l'environnement, taille en gobelet, ébourgeonnage, vendange verte... Tout est fait pour préserver la vigne et assurer une excellente maturation des raisins pour une meilleure qualité du vin.

Stéphanie Guillot

A 34 ans, Stéphanie est une jeune vigneronne du territoire. Originaire de Sainte-Agathe, elle a repris une exploitation en 2005 après l'obtention de son

BTS viticulture et œnologie et une expérience en tant qu'ouvrière agricole dans le Beaujolais, Mâconnais, Roannais, Côtes du Rhône (Vinsobres) et Auvergne...

Soutenue par la Chambre d'Agriculture pour sa création d'entreprise et par ses confrères notamment Jacky Logel, elle vinifie elle-même sa 1^{ère} production en 2005. Elle emploie des saisonniers et travaille 6 jours sur 7, toujours avec la même passion « je taille, je traite, j'étiquette, je commercialise au caveau, sur les salons, auprès des cavistes, restaurateurs, supermarchés, j'effectue le travail administratif, bref j'ai de multiples casquettes mais j'aime ce que je fais. J'ai misé sur un investissement important et un travail de qualité dès le départ pour

assurer la pérennité de mon affaire. Aujourd'hui, je vends du vin à des grands restaurateurs. Des journalistes parisiens se déplacent sur le territoire, de grands sommeliers, cuisiniers comme Cyril Lignac, Benjamin Roffet évoquent la qualité des Côtes du Forez. Mon souhait est de m'engager dans une grande démarche de communication pour valoriser notre appellation qui le mérite ».

Stéphanie Guillot - Fleur de Vigne

785 RD 1089 - Mollian

42130 Sainte-Agathe-la-Bouteresse

Tél : 04 77 24 44 36

cave.stephanieguillot@orange.fr



LE PRODUIT

- Issu d'un sol granitique, vin minéral et fruité
- Blanc cépage viognier ou chardonnay,
- Rosé sec et rosé moelleux, rouge
- Mis en bouteille à la propriété



PARCOURS

- Installation en 2005
- 8 ha de vigne

Jean-François Arnaud

Issu d'une famille d'exploitants, Jean-François Arnaud collectionne les prix. 1^{er} prix en Côtes du Forez rouge « Cuvée des vieux ceps », 1^{er} prix en Côtes du Forez rosé lors de la 13^{ème} édition de « la Loire aux 3 vignobles », les sommeliers, négociants, œnologues et vignerons sont enthousiasmés par la qualité de ses vins (cf. Magazine N°15 juin 2012).

Mais Jean-François Arnaud ne compte pas en rester là. « Il faut se diversifier et se renouveler sans cesse ».

Ainsi, il ne lésine pas côté investissement et il s'attache à travailler les sols sans traitement, sans désherbant et produits phytosanitaires.

Pour améliorer la qualité de sa production, il utilise des méthodes comme :

- Les « vendanges vertes » pour adapter le nombre de grappes à la surface foliaire et ainsi augmenter la richesse en sucre et en polyphénols (couleur et tanins)

- l'effeuillage de la zone des grappes permettant une meilleure aération, optimisant l'exposition à la lumière.

- l'enherbement partiel ou total pour stopper l'érosion, éviter le tassement des sols, limiter la vigueur pour améliorer la qualité, entretenir la microflore et la microfaune...

Domaine du Poyet - Jean-François Arnaud

42130 Marcilly-le-Châtel

Tél : 04 77 97 48 54

domainedupoyet@sfr.fr

www.domainedupoyet.com

LA PRODUCTION

- 450 hectolitres en moyenne par an soit 35 000 bouteilles et le reste en cubitainer.
- Rosé moelleux, rouge, pétillant de Gamay...





Jean-Luc et Yves Gaumon

Les « frères Gaumon » se sont installés en 2001.

L'exploitation représente aujourd'hui 9 ha. 9 ha de vigne aux cépages

très diversifiés pour offrir aux consommateurs une palette de choix multiples notamment en vin de Pays.

Si 40% de leur production est commercialisée auprès des restaurateurs, cavistes locaux et parisiens, des petites et moyennes surfaces locales, 60 % est effectuée en direct à la propriété. Et c'est volontaire...

Les frères Gaumon ont ainsi concentré tous leurs efforts sur ce mode de commercialisation.

De nombreux groupes, des entreprises sont accueillis sur le point de vente la semaine et le week-end, des portes ouvertes sont organisées tout au long de l'année. Cadeaux, coffrets de fin d'année, circuits dégustatifs en partenariat avec d'autres producteurs locaux en charcuterie, miel, fromages..., tout est occasion de faire connaître leurs produits.

« Notre volonté est de faire partager notre amour du vin, notre terroir et territoire, notre travail de la

vigne à nos clients. Notre objectif n'est pas de fournir le marché en volume mais de privilégier la sélection de nos plants, et la qualité de notre vin.

« Acheter local », c'est notre leitmotiv, c'est ce que nous nous efforçons d'inculquer aux habitants de notre territoire. La survie de leur patrimoine en dépend ! ».

Jean-Luc et Yves Gaumon
Le Clos de Chozieux

Lieu dit Chozieux - 42130 Leigneux

Tél : 04 77 24 38 54

www.clos-de-chozieux.com



PORTES OUVERTES :
15 décembre et début mai



LES CÉPAGES

- Gamay, Pinot noir, Gamaret (en 2015)
- Chardonnay, Viognier (en 2013)
- Ils produisent trois types de vins rouges, deux types de rosés secs et demi-secs et de blancs (une cuvée fruitée, une en fût de chêne avec du Chardonnay et un blanc de blanc).

LA PRODUCTION

- 9 ha de production
- 450 hectolitres récoltés
- 33 000 bouteilles/an
- Terroir : volcanique et granitique
- Particularité : 2 ha de vieilles vignes de 60 ans d'âge

Odile Verdier et Jacky Logel

Rien ne prédestinait Jacky Logel le menuisier alsacien et Odile Verdier la diététicienne, installés tous les deux à Mulhouse, à la viticulture. Des vacances en famille dans le Forez, le départ en retraite de Paul, le père d'Odile et ils décident alors de changer de vie.

Jacky suit une formation en viticulture-œnologie à Mâcon et la première Cuvée est lancée en 1992. Aujourd'hui l'ensemble de la production est vinifié au domaine qui s'étend sur

17 ha avec 14,5 ha en cépage Gamay et 2,5 ha en cépage Pinot Gris et Viognier.

1997, c'est l'année du passage à l'Agriculture Biologique (3 ans de conversion). L'ensemble du domaine est converti. Le travail se fait sans pesticides, ni engrais chimiques... Il y a 10 ans de cela, cette démarche encore novatrice est récompensée par le retour d'une biodiversité et d'oiseaux nicheurs dans les vignes.

« Aller de l'avant », telle est la devise d'Odile et de Jacky pour promouvoir leurs vins et faire connaître leur Région. Ils proposent de déguster leurs différentes cuvées et de dialoguer autour du vin. Des journées portes ouvertes, balades découvertes dans les vignes, apéritifs concert au cuvage sont organisés.

Ils participent à la « Loire aux 3 vignobles », aux marchés de Noël, foires gastronomiques. Si la majeure partie de leur production est vendue au domaine à des particuliers, à des restaurateurs, des cavistes parisiens, alsaciens, bretons, le reste est vendu à l'exportation (USA, Canada, Pays-Bas, Belgique).

Odile Verdier et Jacky Logel

La Côte - 42 130 Marcilly le Châtel

Tél. 04 77 97 41 95

contact@verdier-logel.com

www.verdier-logel.com



LA RÉCOLTE

80% de la production a été grêlée lors de l'orage du 5 août dernier. Dans cette épreuve qui va impacter l'exploitation pendant 2 ans, Jacky et Odile ont été énormément soutenus par leurs confrères, la Fédération et les pouvoirs publics. Un arrêté préfectoral leur a permis d'acheter de la vendange pour bénéficier de stock qu'ils vinifieront à leur façon.

LA PRODUCTION

- 60 000 bouteilles/an
- 450 hectolitres récoltés
- Deux types de terroir : sols d'origine granitique et volcanique notamment autour du Château Sainte-Anne et à Montverdun sur la butte du Prieuré.



Un salon pour l'économie locale en Pays d'Astrée (SELPA) !

« Promouvoir les professionnels locaux, mettre en lumière leurs compétences et démontrer si besoin est, aux habitants du territoire qu'il existe de grands professionnels près de chez eux ». Telle est le leitmotiv mis en exergue par les organisateurs de cette manifestation : Un groupe d'adhérents d'ACTIF, l'union commerciale et artisanale du Pays d'Astrée.



Réservez votre week-end des 20 et 21 avril prochains...

David Flandin de la société « Site line » à Trelins, Stéphane Pupier de la Bijouterie Pupier à Boën sur Lignon, Christian Roche du garage Roche à Trelins, les trois piliers très « ACTIF »

de cette nouvelle manifestation nous en parlent :

Pays d'Astrée : « Qui seront les professionnels présents et où se passera la manifestation ? »

Les organisateurs d'ACTIF : « La manifestation se déroulera à Boën sur Lignon. Il y aura une zone d'exposition « indoor » dans les deux bâtiments du gymnase intercommunal et une zone « outdoor » sur la zone même du parc d'activités de Champbayard. Deux espaces restauration et un espace animations pour les familles sont également prévus à proximité. Le salon sera ouvert aux artisans, commerçants, industriels inscrits à la Chambre de Commerce et d'Industrie Territoriale (CCIT) ou à la Chambre des Métiers sans distinction géographique. Les professionnels du territoire seront contactés en priorité et en fonction de

leur participation, nous contacterons d'autres professionnels extérieurs au territoire de façon à ce que le plus grand nombre d'activités soit représenté ».

Pays d'Astrée : « Quels types de stand seront proposés ? »

Les organisateurs d'ACTIF : « Une grille tarifaire a été élaborée en fonction de la superficie des stands. Les premiers seront proposés à partir de 200 euros pour 6 m². Nous souhaitons atteindre au moins 70 exposants. Toutes les communes seront représentées par l'intermédiaire de leurs professionnels. Ce sera donc un rendez-vous économique mais également festif autour d'expositions, démonstrations, nouveautés, animations pour les enfants et autres ateliers thématiques ! Nous sommes certains que cette 1^{ère} édition va impulser une nouvelle dynamique ».

EN CHIFFRES

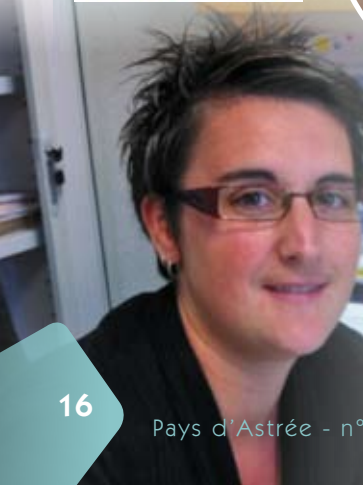
Le projet porté par ACTIF représente un budget global de 35 000 €.

Il est soutenu à hauteur de 10 000 € par la Communauté de communes du Pays d'Astrée, 5000 € par les Pays du Forez et 1000 € par le Conseil général de la Loire.

Le point sur...

David Comméat responsable de la Maison des Services des Monts du Forez passe la main.

David a œuvré pendant plusieurs années au sein de cette structure. Il a su mobiliser toutes ses compétences au service du public de notre territoire. Nous lui formulons toute notre reconnaissance. Il est remplacé dans ses fonctions par Marion Hodin. Nous leur souhaitons bon vent dans leurs nouvelles fonctions respectives. Lieu-ressources pour l'emploi, la formation, la création d'activités, les démarches administratives, La Maison des Services des Monts du Forez fera l'objet d'un reportage en lien avec la prochaine thématique du magazine n°17 de « Pays d'Astrée ».



Contact

infos.selpa@gmail.com - www.selpa.fr
Contact à la Communauté de communes :
Christine Domergue au **04 77 97 79 59**
economie@pays-astree.com



Michel Menut

n'a pas souhaité renouveler sa présidence à la tête de l'association ACTIF (Union commerciale et artisanale du Pays d'Astrée).

Des changements de statuts ont donc été effectués au sein de l'association qui est désormais organisée sous forme de commissions et sans présidence. Différentes commissions sont encadrées par un responsable qui a la charge de les dynamiser.

Etude sur l'appareil commercial du Pays d'Astrée

La Communauté de communes du Pays d'Astrée en partenariat avec l'Union commerciale et artisanale ACTIF a fait appel à un groupe d'étudiants en « D.U.T. techniques de commercialisation » pour faire un état des lieux du commerce de proximité.

Cette enquête portera sur l'image de nos commerces de proximité et les attentes des consommateurs locaux. Au cours du mois de janvier 2013, vous serez surement amenés à être interrogés par leurs soins, lors de vos achats sur le marché de Boën sur Lignon ou dans vos commerces. Merci de leur consacrer quelques minutes pour répondre à cette enquête.

*Diplôme Universitaire de Technologie

Messieurs Lenaïc Meilland,
Jorick Durieu et Rémy Duchamp



La Communauté de communes surfe sur la vague... de son nouveau site internet !

L'ancien site s'en est allé, le nouveau site internet de la Communauté de communes est lancé ! A l'heure où près de 80% de la population utilise régulièrement le net, la Communauté de communes se devait d'actualiser et améliorer sa présence sur la toile. Dans son temps précurseur, l'ancien site ne présentait plus les fonctionnalités nécessaires à sa bonne utilisation. Place désormais à un site plus fonctionnel, accessible, pratique et esthétique...

Cheville ouvrière de ce projet, Patricia Faye-Chazal, Directrice Générale des Services de la Communauté de communes nous en parle :



« Tout comme la nouvelle charte graphique et le nouveau logo de la Communauté de communes qui en découlent, ce nouveau site internet s'inscrit dans les 21 actions clés définies par le plan de communication dont la Communauté de communes

s'est doté en 2011 (voir Pays d'Astrée n°14).

Il est le premier pas vers un système d'information à l'échelle des 18 communes et de la Communauté de communes du Pays d'Astrée, le SIPA « Système d'Information du Pays d'Astrée » (voir Pays d'Astrée n°11).

Nous avons souhaité réaliser un portail d'informations ergonomique, confortable, efficace et pratique à utiliser.

L'accès à l'information est quasi-immédiat, avec 3 clics en moyenne pour répondre à une recherche. L'ergonomie dépasse la simple notion d'esthétique pour remplir la mission de fonctionnel et d'utile.

3 onglets principaux vous permettront de connaître :

- le territoire de la Communauté de communes, son fonctionnement : « Qui sommes nous ? »
- les compétences et actions de la Communauté de communes : « Que faisons nous ? »
- les partenaires de notre territoire

Il est important de souligner que nous bénéficions d'une subvention du FEDER, Fonds Européen de Développement Régional, dans le cadre du programme Compétitivité régionale en emploi 2007-2013 en Rhône-Alpes, de 50% du coût de cette action.

Le site est géré en interne, la mise à jour des rubriques s'effectuera régulièrement.

Sa facilité d'utilisation et de modification nous permettra plus d'efficacité et de rapidité.

Si vous avez des suggestions à nous soumettre, n'hésitez pas à le faire par le biais de l'onglet « contact » en pied de page ».



www.pays-astree.com

www.industries-loire-astree.com



www.otpaysdastree.fr

Deux nouveaux sites pour notre territoire

Avec le site de l'Office de Tourisme créé en 2010, deux nouveaux sites internet promeuvent très favorablement le territoire. Si l'un est plus global, le second est véritablement lié à la promotion de l'activité industrielle.

Il répertorie l'ensemble des entreprises à caractère industriel ou services associés à la fabrication industrielle. Il présente leur savoir-faire, leurs outils de production, leurs coordonnées et contacts.

Une page est consacrée à la présentation du Parc d'activités de Champbayard. Des offres d'emplois sont proposées aux internautes.

Un effort particulier a été consenti au niveau financier pour permettre à nos entreprises de figurer en première page du moteur de recherche « Google » lors des recherches effectuées par les professionnels. Ce service est totalement gratuit pour nos entreprises. La version anglaise du site vient d'être terminée et sera tout prochainement en ligne.

Retrouvez toutes les informations sur la Communauté de communes internet :

www.pays-astree.com
www.industries-loire-astree.com
www.otpaysdastree.fr

Bienvenue aux nouvelles entreprises

**Création, reprise ou transfert
d'entreprises, tout savoir...**

Boën sur Lignon

- **Malisa Massage**
Stéphanie Lacroix, massage de bien-être,
11 Lotissement des Planètes - Chemin de Grenaud
- **L'atelier de Cécile**
Cécile Giovannini, salon de coiffure, 26 place Carnot
- **Restaurant Grill house**
Sabrina Citak, rue Arquillière
- **Tukpo Kodzo Wolako**
Osthéopathe, 1 rue de Lyon
- **Christiane Brunelin**
retouche couture repassage, 8, Place Mandrillon
(à l'arrière de la Mairie)

Bussy Albieux

- **Le pain de Plum**
Philippe Pluvinaige, boulangerie artisanale,
pain cuit au feu de bois, le bourg

- **Sylvain Vialard**
Artisan Menuisier ébéniste - Albieux

Leigneux

- **Astrée bois de chauffage**
Grégory Georges, les Junchuns

Marcilly le Châtel

- **Pension du Châtel**
Pension canine et féline, la Gare,
- **Société Aurélec**
Aurélien Rivory, électricité, la Garde
- **Zen et sens M**
Modelage, massage de bien-être, Corbes

Marcoux

- **Nova toiture**
Frédéric Vericel charpente, couverture, zinguerie,
la Bruyère
- **La Réserve**
Jacques Guillot, négoce de vin, la Tuilerie

Saint Etienne le Molard

- **Société Loire Toiture**
Robert Charvet, construction bois, charpente, couverture,
zinguerie, zone artisanale de la Varenne

Sainte Foy Saint Sulpice

- **L'escale du bien-être**
Sonia Simon, soins esthétiques, les Guyots
- **Sandra Tortoricci**
canicconsultante, le Pont du four

Saint Sixte

- **Automobile Saint-Sixtoise**
Anthony Daillere, le Montcel (reprise)

Sail sous Couzan

- **L'Hair naturel**
Marie-Emilie Deveaux, Salon de coiffure,
avenue des Promenades (reprise)

Cette nouvelle rubrique est désormais régulière dans nos magazines d'information, **pensez à signaler votre création ou reprise d'entreprise** à Christine Domergue à la Communauté de communes au **04 77 97 79 59** ou **economie@pays-astree.com**

Quel avenir pour le château de Goutelas ?

C'est une aventure humaine exceptionnelle qui a permis la reconstruction du château de Goutelas. Propriété de la Communauté de communes depuis 2005, il abrite le Centre culturel de Goutelas, lui-même géré par une association. Depuis sa création, il s'est positionné comme un acteur du développement local : rendre un territoire fier de lui-même par la créativité, l'ouverture au monde et la culture. Le château accueille chaque année des publics de plus en plus nombreux. Il représente à lui seul la moitié des nuitées effectuées sur le territoire (synonyme de taxe de séjour) et emploie 10 personnes. Aujourd'hui une adaptation du site est nécessaire et exigée. Elle passe par la mise en conformité (normes incendie) et en cohérence des bâtiments (normes d'accueil et d'accessibilité) et par un aménagement de l'environnement. Différents projets et études allant dans ce sens sont en cours. Une réflexion est entreprise avec l'ensemble des partenaires, dont le premier d'entre eux, le Centre culturel de Goutelas, représenté par Marie-Claude Mioche, Présidente et Guy Couturier, Vice-président, Lucien Moullier, Président de la Communauté de communes, Christine Daval, conseillère déléguée référente et adjointe à Sail sous Couzan, Valérie Deveaux, technicienne en charge de ce sujet évoquent les pistes de réflexion suite à l'étude de faisabilité des aménagements projetés à 10 ans par le cabinet Somival.



LES ÉTAPES de l'étude en cours

- > **2011**
état des lieux et diagnostic existant
- > **2012**
proposition de scénarii d'aménagement (mise en conformité des normes incendie déjà effectuée fin 2012)
- > **2013**
montage juridique et financier sur 10 ans

Lucien Moullier
Président de la Communauté de communes

« Devenues une priorité, les exigences de la réglementation en vigueur nous ont amenés à penser et repenser la façon d'accueillir les visiteurs sur ce lieu hautement symbolique, outil culturel, touristique et économique pour le Pays d'Astrée. Comment accueillir le public du territoire et de l'extérieur dans de meilleures conditions sans perdre l'âme du château tout en favorisant sa pérennité économique ? Les premiers éléments du diagnostic ont pointé :

- l'obligation de se conformer aux normes incendie en vigueur et de fait, favoriser l'accessibilité et la sortie de certaines chambres.
- la nécessité d'améliorer la viabilité économique du château en développant sa fréquentation en période creuse, en optimisant ses performances énergétiques et les tarifs pratiqués, en réfléchissant à la mise en place d'une délégation de service public entre le prestataire et la Communauté de communes ».



Travaux en cours sur l'alarme incendie
coût : 50 000 euros HT.



Christine Daval
conseillère déléguée référente
et **Valérie Deveaux**
technicienne

- « Les résultats de l'étude nous ont permis d'avancer certaines solutions :
- proposer 35 chambres à la location. De tout confort, elles pourront être situées à l'intérieur ou à l'extérieur du château (contre 30 actuellement).
 - mettre en place un ascenseur pour les personnes à mobilité réduite
 - créer un espace de travail pour les petits groupes qui permettrait de réduire les dépenses énergétiques liées à l'ouverture de salles de grande importance.
 - être labellisé « Centre culturel de rencontre ». 16 labels existent en France dont un seul en Région Rhône-Alpes. Ce label national et européen nous permettrait d'insuffler une dynamique plus grande encore sur notre Pays d'Astrée en lien avec l'ouverture au monde si chère à ce lieu magique ».

Retour sur la 4^{ème} édition des chemins de l'Astrée en scène et en musique par Sylvie Blanchon



« Cette animation portée par le Centre culturel de Goutelas et financée par la Communauté de communes se passe chaque année le dimanche qui précède le 21 juin. Le concept est de faire découvrir ou parcourir les Chemins de

L'Astrée et les sites Astréens agrémentés par le théâtre et la musique. C'est un événement festif, qui s'adresse essentiellement aux gens du pays. La balade sur les chemins associée au théâtre et à la musique est un moyen de rendre accessible, visible, lisible notre patrimoine littéraire, bâti, géologique, paysager...

En 2012, il a été décidé de privilégier deux lieux, le grand pré à la Bâtie d'Urfé (St Etienne le Molard) et le chemin de Bélizar à Goutelas (Marcoux). Deux créations scéniques ont été faites et jouées pour l'occasion. Yannick Guillermin et Jean Claude Viou ont écrit et mis en scène et plusieurs comédiens et comédiennes de troupes locales ont participé. Pour la musique, l'orchestre champêtre de Boën a accompagné musicalement l'apéritif sur les bords du Lignon.

Quant à l'animation de l'après-midi, une troupe de Cor des Alpes de Brignais a joué dans la clairière

de Léonide puis dans la cour d'honneur du château de Goutelas. Une centaine de personnes était présente sur chaque site. Pour l'édition 2013 le 16 juin, deux sites seront maintenus, Marcilly et Montverdun en lien avec les chemins d'Amasis et Cléontine. Le concept restera le même. Nous avons envisagé d'associer les écoles du pays d'Astrée en amont pour leur faire partager ce travail sur le patrimoine et faire qu'ils se l'approprient au fil du temps.

Après 4 ans comme responsable de ce projet, il prend aujourd'hui son rythme, sa mesure. Je passe la main pour l'édition 2013 mais le centre culturel de Goutelas reste l'animateur des Chemins de L'Astrée en scène et en musique ».



Après 12 ans de présidence et 25 ans de grands investissements au Centre culturel de Goutelas **Marc Delacroix** laisse sa place à **Marie-Claude Mioche** qui le remplace dans ses fonctions. Nous évoquerons le parcours de cet amoureux de « Goutelas » lors d'un prochain magazine « Pays d'Astrée ».

La passerelle de la Baume en service...



Elle faisait partie des 6 projets du volet paysage du contrat de rivière (voir Pays d'Astrée N°14) avec le SYMILAV (Syndicat Mixte du bassin versant du Lignon, de l'Anzon et du Vizézy). La réfection de la passerelle en aval du barrage de la Baume sur la commune de Sail sous Couzan est désormais finalisée.

Vous bénéficiez ainsi de liaisons pédestres supplémentaires vers les sentiers de randonnée.



LES ÉTAPES

> Septembre 2012

Nettoyage des abords

> Octobre 2012

Déconstruction de la passerelle existante
Reprise de la maçonnerie existante

> Novembre et Décembre 2012

Construction et pose de la nouvelle passerelle
Aménagement des abords

COÛT DES TRAVAUX

32 000 € HT financés par la Communauté de communes dont 12 600 € subventionnés par la Région Rhône-Alpes, le Conseil général de la Loire.

Les travaux ont été réalisés par les entreprises Perret et Archimbaud et avec l'intervention des services municipaux de Sail sous Couzan.

Plains feux sur des écrivains locaux...

« Les bonnes mains », un livre pas comme les autres...

André Thévenet, originaire de Rochefort, maçon de métier, élu jusqu'en 2008 à Saint-Sixte, pratique la radiesthésie et le magnétisme depuis de nombreuses années maintenant. Recherche de personnes, d'objets, de fuites d'eau, autant de rencontres qui se sont soldées par des aventures et des anecdotes consignées à sa façon depuis 40 ans dans son cahier d'écolier... Danielle Moullier, forézienne de coeur, professeur de français à la retraite en quête de soins lors d'une blessure à la cheville en 2011...

Et c'est le début d'une rencontre entre ces deux personnages extraordinaires que l'amitié rapproche!

L'écriture n'est pas le fort d'André et pourtant, il a tant envie de raconter ses histoires, drôles, ou dramatiques et souvent chargées d'émotion. Alors Danielle lui propose de devenir sa plume... Ainsi ils se rencontrent secrètement sous couvert de leur deux époux respectifs.

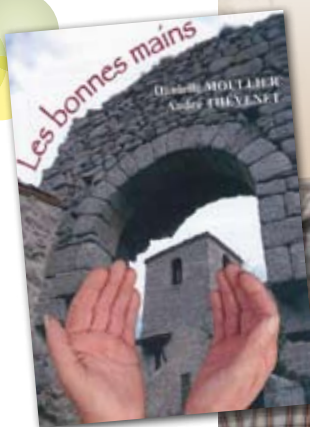
André lui fait découvrir sa passion des pierres, « ses recharges en énergie » explique t-il, le travail du pendule qui ne le quitte jamais et ses anecdotes extraordinaires, poignantes et authentiques.

Des mains par comme les autres...

Mains de maçon, mains de radiesthésiste, des mains qui rendent service ou soignent les autres.

Ce don, André le tient de son père qui le lui a transmis sans qu'il le sache et qu'il a découvert et travaillé lui-même à force de persévérance et ténacité.

Les bonnes mains, un titre évocateur du magnétisme mais également d'une amitié avec un jeune d'origine arabe venu passé quelques jours chez les Thévenet et friand des petits plats préparés par la maîtresse de maison « aux bonnes mains ».



EN SAVOIR PLUS

Le livre est édité à compte d'auteur et imprimé à 500 exemplaires, au prix de 15 €.

La couverture représente la porte de Rochefort, le village de la famille Thévenet. Il est préfacé par Daniel Pouget, ethnologue.

Il est disponible auprès
d'André Thévenet au **04 77 24 50 49**
ou Danielle Moullier au **04 77 24 09 07**

« Les époux Baby », une histoire de généalogie et de patrimoine...

A respectivement 75 et 72 ans, Daniel et Marie-Claude Baby débordent d'énergie. Enseignants de métier, très actifs dans de nombreuses associations, ils sont avant tout passionnés par la généalogie. Tout a commencé par des recherches généalogiques sur leur famille, puis un engagement dans l'atelier « Histoire généalogie et patrimoine » en 2010 créé par « l'association du Château de Boën ».

Et l'aventure commence... par un 1^{er} livre « Du pont Terray à l'Hôtel de ville », un travail collectif avec le groupe

« Histoire
généalogie et
patrimoine ».

Ils recueillent des cartes postales, font appel à des collectionneurs privés, travaillent aux archives départementales à Saint-Etienne, à l'Etat civil de Boën sur Lignon, parcourent la toile, réalisent des expositions...et reformeront le puzzle, celui de l'histoire des maisons, des commerces, des routes de Boën sur Lignon.

Le travail effectué sur leur 2^{ème} livre découle des recherches réalisées pour leur premier.

Un travail conséquent de 2 ans qui leur a permis d'évoquer l'histoire des « maires et de la vie municipale à Boën sur Lignon ».

Des anecdotes, des remarques amusantes émaillent le compte rendu et l'on retrouve de façon claire et précise l'histoire de la commune de Boën sur Lignon et

des personnages qui ont laissé une trace sur le territoire.

Sortie plus récemment en octobre 2012, « De l'Hôtel de ville à la rue de Clermont », la 3^{ème} publication nous présente l'histoire des maisons en lien avec les familles qui les ont habitées.

Et 2013 ? « Nous ne savons pas encore à quoi nous atteler... ce qui est certain, c'est que nous prenons énormément de plaisir à transmettre notre histoire aux générations futures. Nous n'avons qu'un seul regret : ne pas avoir assez communiqué avec nos ancêtres ! »



EN SAVOIR PLUS

Les livres sont en vente à l'Office de Tourisme du Pays d'Astrée.



Portraits

Eléonore Cremonese... sur les hauteurs des marches du festival de Cannes

Non, vous ne rêvez pas!

Cette jeune Marcilloise de 31 ans, installée à Londres a eu, au mois de mai dernier, le grand privilège de monter les marches du festival de Cannes pour présenter son film de fin d'études devant le Président du jury Jean-Pierre Dardenne.

Petit retour sur ce moment exceptionnel...

Un parcours non conventionnel...

Eléonore a commencé sa carrière en tant qu'assistante de production de courts métrages à Paris. Mais les métiers du cinéma ne se cantonnent pas aux métiers de comédien, réalisateur, producteur...

Et pour cause, Eléonore se découvre un grand intérêt pour la décoration dans le cinéma ! Elle poursuit donc une formation professionnelle et travaille comme assistante de décoration sur des films tournés à l'étranger.

Toutes ses compétences, elle les acquiert en Angleterre. Elle y intègre en effet la prestigieuse National Film and Television School, niveau Master en décoration.



Elle travaillera en Italie, à Malte, au Maroc en fonction des projets.

Une grande professionnelle

Elle participera à de nombreux projets : construction de décors pour jeux télévisés et courts métrages de fiction... mais c'est pour son film de fin d'études d'animation image par image de marionnettes « Head over Heels », « sens dessus dessous », qu'elle monte les marches du festival.

Réalisé par Tim Reckart, le film a été sélectionné par la Cinéfondation du Festival de Cannes.

Pendant les 6 mois de tournage, elle a planifié et supervisé la totalité de la construction des décors à l'échelle 1/16^{ème}.

Puis les prix se sont succédés : prix du public au festival du film d'animation d'Hiroshima, Grand prix du meilleur film, prix du public

A partir de ce moment, son évolution dans le métier sera très convaincante.

et prix du meilleur film étudiant au festival Anima Mundi au Brésil. Le Grand prix du meilleur film lui permet d'être introduit dans la liste des films qui pourront concourir pour être nominés aux Oscars...

Parallèlement, d'autres prix tombent en cascade... le film publicitaire « Paranoid », un autre projet auquel Eléonore a participé, a remporté le prix du message d'intérêt public pour la région Europe et le Prix Panavision...

Depuis Eléonore a travaillé sur un projet de pilote de série TV et deux courts métrages. A suivre... Nul doute, nous serons amenés à vous reparler d'Eléonore Crémonese!

EN SAVOIR PLUS

<http://www.headoverheelsfilm.com/>
<https://firefoxflicks.mozilla.org/fr/video/286>

Diego Gatte... le petit surdoué de l'accordéon !

Artiste dans l'âme, la musique et par-dessus tout l'accordéon, c'est sa passion.

Originaire de Trelins, notre musicien possède déjà une notoriété qui dépasse les frontières de notre département et pour cause... Après des sélections à Dijon, il vient de recevoir à 12 ans seulement, au mois d'avril dernier le 1^{er} prix national d'accordéon à Paris avec mention d'honneur et félicitations unanimes du jury !

Une histoire de mère et de père en fils...

Son papa et sa maman sont loin d'être étrangers à tout ça... Professionnels de l'accordéon, ils ont su lui transmettre le virus. Et ce n'est pas pour déplaire à Diego qui avec son petit frère Menzo parcourent les bals, les soirées, les mariages, les thés dansants de la région pour se produire comme leurs parents.

Ses études

C'est sans aucun problème qu'en fin de CM2, Diégo a été reçu pour faire partie de la classe de maîtrise au collège Mario Meunier à Montbrison. Son emploi du temps se compose d'heures de cours obligatoires le matin. Dès 13h, il part pour la « Maîtrise » direction l'école de musique de Montbrison pour des cours de chant choral, de piano, de solfège...

Une passion de tous les jours...

Outre les cours à la Maîtrise, Diégo suit également des formations par le grand accordéoniste Roger Mambré. Toutes ses vacances scolaires, il les passe en stage d'accordéon au CNIMA (Centre National et International de Musique et d'Accordéon) à la Bourboule. Son avenir, il le voit dans la musique bien entendu. Devenir professionnel est son plus grand souhait. En attendant Diégo va s'atteler à préparer son prochain concours national prévu en début d'année. Il lui permettra d'accéder à la catégorie 4 avant d'accéder au sommet en catégorie 6... Pour cela nous lui faisons totalement confiance !



PARCOURS

- > 30 avril 2000 : naissance à Montbrison
- > Jusqu'en juin 2011 : scolarité à l'école primaire de Trelins
- > Septembre 2011 : Départ pour la Maîtrise à Montbrison
- > 29 avril 2012 : 1^{er} prix de concours national à Paris, catégorie « élémentaire danse ».





▲ Pique-nique républicain à Goutelas



▲ Gala de gym



▲ Heure musicale de l'Ecole de musique du Pays d'Astrée au Parc Moizieux



▲ Remise des médailles de l'intercommunalité au château de Goutelas



▲ Visite centres de tri et d'enfouissement



▲ Visite de Mme la Préfète en Pays d'Astrée le 9 novembre

▲ Chemins de l'Astrée en scène et en musique

▲ Inauguration du cinéma L'entract'





Journées du boudin
11 novembre 2012

Secteur 10-13 ans
soirée de l'horreur
vacances de
Toussaint



Forum
intercommunal
des associations



Secteur 10-13 ans
Séjour été



Centre de loisirs



Foreztival



Réunion des entreprises
présentation des
dispositifs d'aides



Communauté de communes

**Pays
d'Astrée**

B rèves

Un registre de consultation à disposition du public concernant le SCOT*

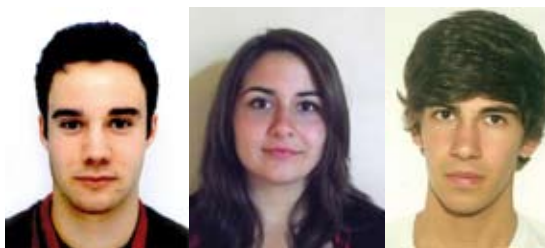
Afin de sensibiliser la population aux enjeux futurs du territoire, d'assurer l'expression des idées et points de vue de la population, un registre de concertation est mis à disposition du public concernant l'élaboration du *Schéma de Cohérence Territoriale à la Communauté de communes 17 rue de Roanne à Boën sur Lignon.



Retrouvez les bonnes adresses en Pays d'Astrée !

Disponible dans la plupart des lieux publics, mairies, Communauté de communes, Office de tourisme, médiathèques...

Chantiers éducatifs... une 1^{ère} expérience professionnelle



Gaëtan Planché-Defrade, Coralie Pras et Bastien Fourny
(non présent en photo : Loïc Barou)

Une 1^{ère} expérience professionnelle, un premier contact avec des services intercommunaux...

Pour la première fois, la Communauté de communes du Pays d'Astrée a instauré pendant la période estivale les « Chantiers éducatifs » afin que les jeunes puissent accéder à une première expérience professionnelle pour financer leurs études, leur permis de conduire ou autres... L'expérience a été couronnée de succès. L'action s'adresse aux jeunes de 16 à 25 ans. L'encadrement est assuré par des agents administratifs et par les agents techniques pour les travaux d'extérieur et d'entretien. La Communauté de communes a signé une convention avec le Conseil général. Le financement des Chantiers éducatifs est porté pour 50% des salaires à la charge du Conseil général, l'autre partie restant bien entendu à la charge de la Communauté de communes.

ADRESSES UTILES Communauté de communes du Pays d'Astrée

Siège administratif

17, rue de Roanne BP 1 - 42130 Boën-sur-Lignon
Tél : 04 77 97 72 48 - Fax : 04 77 97 72 49
e-mail : info@pays-astree.com - www.pays-astree.com

Services

- **Accueil, secrétariat** : Denise Voldoire
04 77 97 72 48 - pays-astree@wanadoo.fr
- **Déchets ménagers** : Alain Corvi - 06 47 23 48 05
04 77 97 79 00
ambassadeurtri-pays-astree@orange.fr
- **Direction des Services** : Patricia Faye-Chazal
04 77 97 72 48 - info@pays-astree.com
- **Economie** : Christine Domergue
04 77 97 79 59 - economie@pays-astree.com
- **Environnement** : Jérôme Venet - 04 77 97 79 01
environnement-pays-astree@orange.fr
- **Finances** : Isabelle Marcoux
04 77 97 79 57 - finances-pays-astree@wanadoo.fr
Isabelle Girard - 04 77 97 79 04
gestion-pays-astree@orange.fr
- **Jeunesse** : Charlotte Merle - 06 47 30 00 46
04 77 97 79 03 - jeunesse-pays-astree@orange.fr
- **Services à la population** : Dorine Nottin
04 77 97 79 58
services-population-pays-astree@wanadoo.fr
- **Services techniques** : Gilles Fourny
06 47 24 04 99 - 04 77 24 24 08
gymnases.astree@wanadoo.fr
- **Tourisme** : Valérie Deveaux
04 77 97 79 02 - tourisme@pays-astree.com

Gymnases

Rue Arquillière - 42130 Boën-sur-Lignon
Tél : 04 77 24 24 08 - gymnases.astree@wanadoo.fr

Déchèterie

La Presle - 42130 Arthun - Tél. 06.07.23.82.13

Office de Tourisme

Place de la République - 42130 Boën-sur-Lignon
Tél. 04 77 24 01 28 - ot.pays-astree@wanadoo.fr
www.otpaysdastree.fr
Claude Crepet : claudc@otpaysdastree.fr

Pôle Petite Enfance - " Môm'Astrée "

La Bouteresse - 1617 RD 1089 - 42130 Ste-Agathe la Bouteresse
Multi accueil : Nathalie Olivier
04 77 24 40 25 - mom.astree@leolagrange.org
Relais assistantes maternelles : Sylviane Ballet
04 77 24 15 92 - ram.astree@leolagrange.org

RAPPEL DES PERMANENCES

HABITAT

> 1^{er} jeudi de chaque mois de 10h à 12h
sans rendez-vous avec le PACT LOIRE

POINT CONSEIL EN ARCHITECTURE

> 2^{ème} lundi de chaque mois à partir de 15h
sur rendez-vous uniquement pris
au 04 77 97 72 48

TALENTS CROISES COOPÉRATIVE D'ACTIVITÉS

> Les jeudis 31 janvier, 28 février, 28 mars
sur rendez-vous de 8h30 à 12h au 04 77 10 19 87

A vos agendas

« Talents d'ici » : une soirée, trois spectacles
> Samedi 12 janvier à 20h - Château de Goutelas

Stage avec le Big Band de Roanne
Ouvert à tous les soufflants (bois et cuivres),
de l'école de musique du Pays d'Astrée
> Samedi 12 janvier à Charlieu
> Samedi 26 Janvier à Boën

Concert Big Band de Roanne
(proposé par L'Ecole de Musique du Pays d'Astrée)
> Samedi 26 janvier à 20h - Château de Goutelas

Qu'est-ce qu'une politique de l'emploi ?,
Conférence-débat avec Jacques Freyssinet
et Hubert Bouchet
> Samedi 9 février à 14h - Château de Goutelas

Compétition de gymnastique
> Les 9 et 10 février - Gymnase intercommunal

Boris Vian, un poète en Jazz, spectacle Jazz, poésie
> Samedi 16 février à 20h - Château de Goutelas

Heure musicale des classes de violon,
violoncelle, chorale enfants, FM de l'école de
musique du Pays d'Astrée
> Samedi 16 février à 10h - Foyer résidence Boën sur Lignon

Spectacle « Garçonne »
> Mercredi 20 février à 18h
Centre culturel à Sail sous Couzan - 10€ tarif plein et
5€ tarif réduit



Finales départementales futsal U15 et U17
> Les 2 et 3 mars - Gymnase intercommunal

Soirée-lectures Montaigne,
un passant illustre en Forez
> 15 mars à 20h - Château de Goutelas

Spectacle « Que la noce commence »
> Vendredi 29 mars à 18h30 à la Comédie à St Etienne - 11€
transport aller-retour au départ de Boën inclus (30 places)

Heure musicale des classes d'éveil, accordéon,
cuivres, orchestre, guitare de l'école de musique du
Pays d'Astrée

> Samedi 30 mars à 10h - Salle des fêtes Marcoux

Fête Vignerons et Terroirs

> Dimanche 7 avril - Boën sur Lignon

Heure musicale des classes de piano, clarinette,
saxophone, chant de l'école de musique du Pays
d'Astrée

> Mercredi 17 avril à 18h - Eglise du territoire

Pourquoi Florence ? (réflexion sur une réussite),
Conférence de Michel Pierre

> Vendredi 19 avril à 20h - Château de Goutelas

Salon de l'Economie Locale en Pays d'Astrée (SELPA)
> Les 20 et 21 avril - Zone du Gymnase intercommunal

Boënnales et Printafloir

> Dimanche 12 mai - Boën sur Lignon

Concert Celtique

> Samedi 18 mai - Château de Goutelas à Marcoux

Spectacle de fin d'année de l'école de musique
du Pays d'Astrée

> Samedi 8 juin à 20h - Centre culturel Sail sous Couzan

Concerto de Tchaïkovski, Concert lecture
par F. Bernard et l'ensemble Musica
> Dimanche 9 juin à 17h - Château de Goutelas

Chemins de l'Astrée en scène et en musique
> Dimanche 16 juin - Château de Goutelas

Gala de gymnastique

> Samedi 29 juin - Gymnase intercommunal

La Communauté de communes du Pays d'Astrée ne saurait être tenue
responsable des omissions, reports ou annulations des manifestations.
Pour toutes précisions sur les manifestations culturelles et touristiques
contactez l'Office de Tourisme au
04 77 24 01 28 - www.otpaysdastree.fr

Communauté de communes

